

Montagnana

Lo chef Andrea Cesaro oggi a "Cuochi d'Italia"

Secondo round per lo chef Andrea Cesaro a "Cuochi d'Italia", la trasmissione di TV8 condotta da Alessandro Borghese. Dopo aver eliminato l'Abruzzo, stasera il trentenne cuoco di Montagnana, rappresentante del Veneto, sfiderà una nuova regione per poter accedere alla fase finale che vede sei chef in lizza per il titolo di miglior cuoco regionale d'Italia. La puntata del programma di TV8 verrà trasmessa alle ore 19.30.



Lo chef Alessandroni
ha rappresentato
ieri le Marche
in tv a "Cuochi d'Italia"
di Alessandro Borghese



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Codice abbonamento: 137761

CUCINA STELLATA IL PROTAGONISTA DEL PROGRAMMA '4 RISTORANTI' HA PRANZATO A 'LA MADONNINA DEL PESCATORE'

Borghese a Senigallia da chef Cedroni: «Qui si mangia»

—SENIGALLIA—
ALESSANDRO Borghese fa visita all'amico Moreno Cedroni. Il protagonista di '4 ristoranti' giovedì ha pranzato sulla spiaggia di velluto. Ha scelto di mangiare a 'La Madonnina del Pescatore', il ristorante due stelle dello chef Moreno Cedroni. «Qui si mangia e si fa benzina di quello che mangi» queste le parole con cui Alessandro Borghese ha riassunto il suo pranzo. Un incontro

tra grandi della cucina, ma soprattutto una visita tra amici, quella di giovedì pomeriggio, come ha raccontato Borghese attraverso immagini e video pubblicati sui social. Borghese non ha mancato di sottolineare la piacevole vista che dal ristorante stellato si gode verso la spiaggia senigalliese e di farsi fotografare insieme a tutto lo staff del ristorante. A legare Cedroni e Borghese, un'amicizia che dura da anni: «È

un amico che mi è venuto a trovare come accade normalmente tra due persone che si conoscono e si stimano da anni — il commento di Moreno Cedroni —. Quello di chef Cedroni non è l'unico ristorante stellato sul lungomare di Senigallia c'è anche 'Uliassi', il ristorante sul porto della Rovere di chef Mauro Uliassi che lo scorso novembre è stato premiato con l'ambito riconoscimento: le Tre Stelle Michelin.



I giganti della Lube ai fornelli con Borghese Raccolta fondi per gli studenti terremotati

SOLITAMENTE «cucinano» gli avversari sui taraflex d'Italia e d'Europa, ieri mattina invece quattro atleti biancorossi sono andati nello showroom della Lube per mettersi alla prova ai fornelli, proprio in quelle cucine che permettono al club di essere tra i top del mondo. Un poker, anzi un pokerissimo con un maestro d'eccezione, tutti assieme per fare beneficenza. È andata molto bene l'iniziativa organizzata dalla Lube in favore dell'istituto scolastico Paladini di Treia. Nello showroom aziendale a Passo di Treia, il Gruppo Lube e Beko (anche sponsor di maglia dei biancorossi) si sono uniti in favore del-

le vittime del terremoto che ha colpito le Marche nel 2016, raccogliendo fondi per poter donare un nuovo laboratorio di tecnologia robotica alla scuola cittadina. Gli studenti sono pertanto venuti a casa Lube e lì vi hanno trovato nientemeno che stelle come Bruno Rezende, Osmany Juantorena, Tsvetan Sokolov e Robertlandy Simon. E una stella della tv come Alessandro Borghese. Il figlio di Barbara Bouchet è stato chef speciale inscenando una lezione e i giocatori, incuriositi, si sono cimentati con pastella, fritto, hanno tagliato verdure e preparato frullati energetici.

Andrea Scoppa

